



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                   |                                     |                                        |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Halskotelett fir ze grillen         | Poulet "Peking"                        |
| Américain als Carpaccio                           | Halsstëck vum Schof                 | Poulet blanc                           |
| Ardenner Bifdeck                                  | Ham aus Italien                     | Poulet churasco                        |
| Ardenner Scheif                                   | Hamburger vum Poulet                | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Ardenner Wurst                                    | Hamburger-Pak Rand                  | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Bacon                                             | Hamburgerbréitchen (200 g)          | Poulet mat Curry                       |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hammelrumsteck marinéiert           | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"   |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hämmelsgeschnetzeltes mat Knuewelek | Poulet-Mozzarella-Grillwurst           |
| Bärlauch-Pâté                                     | Hämmelsniercher                     | Pouletsfilet                           |
| Bauerengelli                                      | Hämmelspavé nature                  | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Hämmelsragout                       | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           | Hämmelsspiisser Royal               | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bergkäse                                          | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bierknacker                                       | Haushaltkoli (±5kg)                 | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Bifana Geflügel                                   | Hausmaacher Biwwelamoud             | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifana Schwaïn                                    | Hausmaacher Schwéngsbrot            | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Héiss vu Rëndfleesch                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Héngerfleesch fir de Wok            | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifdecker mat Moschter                            | Héngerkrapp                         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                 | Hierkefilet mat Ram (±900g)         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brështen fir ze grillen                           | Hunn                                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Hunneg mat Trüff                    | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette Moink Balls (±200g)                     | Italienische Steak                  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Jambon à l'Ois artisanal            | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Duo                                    | Jesus-Zoossiss                      | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Hawaii                                 | Jonken Hunn                         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Joue de bœuf                        | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Trio                                   | Junior Feinschmecker (2 Persounen)  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Junior Feinschmecker (4 Persounen)  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten vum Chef                               | Jurassienne                         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kachfleesch mat der Schank          | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kachfleesch ouni Schank             | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kalleffleesch fir Fondue            | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brun de noix                                      | Kallefs-Chipolata                   | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bûchette mat Kéis                                 | Kallefsback                         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bullet am Schwéngsnetz                            | Kallefsblanquette Mat Schanken      | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bulletten Tomatenzooss                            | Kallefsbrochette Natur              | Pouletsfilet mat Trüffel               |
|                                                   | Kallefsbrot a -Medaillon            | Pouletsfilet mat Trüffel               |

|                                                                    |                                                          |                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun                      | Kallefsbrot Orloff                                       | Renge Filet aus der Regioun                                       |
| Burger Wok                                                         | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Renge Filet vum Black Angus                                       |
| Burratina                                                          | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)                    | Renge Rëndsfilet Wellington, Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Camembert aus der Normandie (±250g)                                | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëppercher Natur                                                  |
| Camembert di bufala (300g)                                         |                                                          | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)                                   |
| Caprice de chevron                                                 | Kallefsfouss                                             | Rind in Waldpilzsose                                              |
| Cervelas mat Cheddar                                               | Kallefsgeschnetzeltes                                    | Rio burger                                                        |
| Champignon Zooss (±190g)                                           | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale                    | Ris de veau                                                       |
| Chateaubriand                                                      | Kallefshamburger                                         | Roastbeef 1ten Choix                                              |
| Chicken kids                                                       | Kallefshieren (250g)                                     | Roastbeef II                                                      |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                                   | Kallefskoteletten                                        | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                                     |
| Chorizo                                                            | Kallefsliewer                                            | Robiola di Langa 3 laits                                          |
| Comté 18 Méint Affinage                                            | Kallefsniere (±300g)                                     | Rôti Judd sans os moutardini                                      |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                                      | Kallefsragout                                            | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)                         |
| MAT SICHUANPEFFER                                                  | Kallefsrulladen mat Geméis                               | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)                               |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                                         | Kallefszong                                              | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)                           |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch                           | Kanéngchenshämmercher                                    | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon                           |
| Cordon bleu Hawaiï                                                 | Kebab Party mat Geméis                                   | Rullade vun Ham                                                   |
| Cordon bleu vu Poulet                                              | Kebab party Poulet ouni Geméis                           | Rumsteak aus der Regioun                                          |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir                            | Kéiswirschtchen                                          | Rumsteakbrot                                                      |
| Côte à l'os Black Angus                                            | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Persounen)                 | Rumsteck                                                          |
| Côte à l'Os vum Schwäin                                            | Knusperege frësche Poulet                                | Saint-Felicien (150 g)                                            |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                                 | Koli vu Pita Gefligel                                    | Salami mat Pfeffer                                                |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                                      | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                         | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)                                |
| Cru des Fagnes                                                     | Koli vu Pita Schwäin                                     | Salami ouni Knuewelek                                             |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)                       | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g)      | Salami vum Schnuddelhong                                          |
| Degustatiounsplateau (±240g)                                       | Kotelett Dijonnaise                                      | Salsa-Spiiss                                                      |
| Délice de Saint Cyr (200g)                                         | Koteletten "Ardennais"                                   | Sandwich Zalot                                                    |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                                  | Kranz von Schweinekoteletts                              | Sauce à l'ail (140g)                                              |
| Dindefilet fir Fondue                                              | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                       | Sauce andalouse (140 g)                                           |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                          | Kranz vu Schoffleesch                                    | Sauce cocktail (140 g)                                            |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                                | Kuddelfleck                                              | Sauce tartare (140g)                                              |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                                            | Lamm Fleesch fir pierrade                                | Savoyard aus Kalleffleesch                                        |
| Emmental aus de Grotten                                            | Lamm gehackt                                             | Scampizalot                                                       |
| Ënnen-Confit natur                                                 | Lammbrochetten marinéiert                                | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                       |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                                         | Lammkoteletten                                           | Schëller vum Lämmchen mat Schank                                  |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                                    | Lammkoteletten fir ze Grillen                            | Schmul mat Menthe                                                 |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                                  | Lammscheller ouni Schank                                 | Schnitzel vum Schnuddelhong                                       |
| Entrecôte                                                          | Lammsteak vum gigot mat Schank                           | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert                            |
| Entrecôte aus der Regioun                                          | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                          | Schnuddelhongsfilet Orloff                                        |
| Entrecôte vum Black Angus                                          | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                      | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                      |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                          | Ländlecht Rëppestéck                                     | Schweitzer Steaks                                                 |
| Faux Filet                                                         | Lasagne (±400g)                                          | Schwéngfleesch fir de Wok                                         |
| Faux Filet aus der Regioun                                         | Lasagne bolognaise (vrac)                                | Schwéngfleesch fir Fondue                                         |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                               | Le Wavreumont                                            | Schwéngsbake                                                      |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                                    | Leidelenger                                              | Schwéngbrochetten marinéiert                                      |
| Feierstengszalot                                                   | Letzebuerger Grillwurst                                  | Schwéngbrochetten natur                                           |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                                     | Lëtzebuerger Hâm                                         | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss                          |
| Fierkelsbrëschtchen                                                | Lëtzebuerger Brochetten                                  | Schwéngsbrod vum Karree                                           |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Lewesch vum Pouletsstempel natur                         | Schwéngsbrod vun der Hâm                                          |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Li P'tit Rossê (±180g)                                   | Schwéngsbrod vun der Scheller                                     |
|                                                                    | Lingot Saint-Nicolas                                     |                                                                   |
|                                                                    | Lyoner                                                   |                                                                   |

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Fierkelskoteletten                       | Macaroni mat Ham a Kéis                 | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Mailänder Rolle                         | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelsschëller                         | Mammenhong                              | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngshieren                           |
| Filet américain vum Chef                 | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | strëmpele                               | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| gedréchent Tomaten                       | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Héichrëpp                                |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéiert Scampien                     | Schwéngsliewer                           |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| marinéiert                               | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngsniere                            |
| Persounen)                               | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngsouer                             |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Persounen                               | Schwéngsragout                           |
| Persounen)                               | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsschwanz                          |
| Fleeschzalot                             | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngszong                             |
| Foie gras ballotin (150g)                | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Marinéierte Speck                       | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Marinéierten ardenner Brot              | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisén          | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet        | g)                                       |
| (±400g)                                  | Mediterranem Gratin                     | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mettwurst                               | Spätzel                                  |
| Persounen)                               | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Spiiss duo (Cabillaud - swaarze Lieu)    |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Persounen)                               | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss mat Intefilet                     |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gras gefëllt (±260g)                     | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frësch Dinde                             | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Héiss                             | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Intenhämmchen                     | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Steak Hawai                              |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Steak pelé II                            |
| (±750g)                                  | Mini Partybox                           | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Minibrochetten vum Kallef               | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësche Speck                            | Minibrochetten vum Päerd                | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill Picanha (2 Persounen)          |
| Ganz oder hallef                         | Mont d'Or (450g)                        | Steegrill Picanha (4 Persounen)          |
| Ganz Kanéngchen                          | Morbier                                 | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Mothais sur feuille (200 g)             | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)    |
| Gebroden Bouletten                       | Mozzarella bufala                       | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Gebrodene Rosbif                         | Natierleche Bioferme Kéis               | Persounen)                               |
| Gefëllt Courgette                        | Nuddelen mat Scampi                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Gefëllt Intestrëmpelen                   | Ochsenmaulzalot                         | Persounen)                               |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet     | Ochseschwanz                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| (Schwein/Rand)                           | Onglet                                  | Persounen)                               |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank          | Osso bucco                              | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
| (±250g)                                  | Ovalie cendrée (150g)                   | Tomat mat Thon (±170g)                   |
| Gefëllte Carré                           | Päerdsragout                            | Tomatenzalot                             |
| Gefëllte Champignon                      | Pak fir de Wok Gefligel                 | Tomme de brebis (Schofskéis) mat         |

|                                                   |                                                            |                                                      |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Pak fir de Wok Scampi                                      | Espelette-Peffer                                     |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                   | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Torche kebab poulet                                  |
| Gefüllte Gromperen                                | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Traiteurzooss                                        |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Paschtéit mat Kéis (160g)                                  | Trio Aperio-Küben (±510g)                            |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Paschtéitchen (±220g)                                      | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Pâté à l'ancienne                                          | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Paté mat Parmesan a gedréchten                             | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Tomaten                                                    | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Pati extra kremesch                                        | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gefüllte Poulet                                   | Pati vum Chef                                              | Verschidden Feinschmecker                            |
| Geflügel Häerz                                    | Peffersteak                                                | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Geflügelbrochetten marinéiert                     | Pefferzooss (±190g)                                        | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Geflügelbrochetten natur                          | Pekinger Nuddelen                                          | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Geflügelgyros                                     | Petit Gaugry (70g)                                         | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Geflügelliewer                                    | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gegrilltes vun Chef                               | Picanha-Spiiss                                             | Weinsaucisse                                         |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Piisch mat Thon                                            | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wirschtercher                                        |
| Gehacktes Baueren                                 | Pita Fleesch                                               | Wirschtercher esou wéi se sinn                       |
| Gehacktes Kallef                                  | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                  |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Pita Zooss (250 g)                                         | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                 |
| Gehacktes Schwein                                 | Pitabroust                                                 | Wirschtercher Schwein/Kallef                         |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Plancha (2 Persounen)                                      | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Plancha (4 Persounen)                                      | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Zalot Exotique                                       |
| Gelli vun der zong                                | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Geméismacedoine                                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot mat Ham a Spargelen                            |
| Gemeschten Brochetten(Rënd/Schwéng)               | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif              | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Gereecherte Speck                                 | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen                | Zalot mat Thon                                       |
| Gereechert Fierkelsham                            | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                     | Zervelat ardenner Art a Weis                         |
| Gereecherte fette Speck                           |                                                            | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |                                                            | Zooss Bolognaise                                     |
| Gerüllte Speck                                    |                                                            | Zooss Moink Balls (±150g)                            |
| Gigot vum lamm                                    |                                                            | Zooss "Bier"                                         |
| Gourmet-Härz mat Feigen                           |                                                            | Zooss (Schwein/Rand)                                 |
| Grillburger Rëndfleesch                           |                                                            | Zoossiss Baueren                                     |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |                                                            | Zoossiss Chipolata                                   |
| Gromperegratin                                    |                                                            | Zoossiss Merguez                                     |
| Gromperekichelcher                                |                                                            |                                                      |
| Gromperenzalot                                    |                                                            |                                                      |
| Gyros Burger                                      |                                                            |                                                      |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)        |                                                            |                                                      |